

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

BRIOCHE VENDEENNE :

Ingrédients :

- 500 g de farine T.55
- 12,5 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre
- 25 g de levure de boulanger ou un sachet de levure de boulanger
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou 1 cs fleur d'oranger + 1 cs rhum ambré)
- 1/2 gousse de vanille (ou un sachet de sucre vanillé)
- 1,5 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse (40 gr)



Préparation :

Faites bouillir le lait avec la 1/2 gousse de vanille. Laissez tiédir.

Dans un saladier, versez la farine. Creusez un puits, ajoutez une pincée de sel, les œufs, le sucre et le beurre coupé en parcelles. Pétrissez en ajoutant peu à peu 10 cl de lait. Dans un bol, délayez la levure dans le reste du lait (soit 2,5 cl). Ajoutez l'eau de fleur d'oranger, la crème fraîche.

Ajoutez cette préparation à la pâte, travaillez-la puis couvrez-la et laissez fermenter pendant 3 heures dans un endroit tiède.

Farinez la plaque du four. Séparez la pâte levée en 3 boudins et tressez-les sur la plaque. Laissez reposer 1h.

Préchauffez le four à 180°C, dorez la brioche au lait sucré puis faites-la cuire 20-25 minutes.

Attendez un peu si vous pouvez et dégustez ...